

Madklubben

GRILL

VI ANBEFALER

Champagne	95/475
Castenskiolds Genfærd	95
Limoncello Spritz	85
Moscow Mule	85
Gin & Tonic	FRA 85

SNACKS

Kalamata-oliven	35
Saltede mandler	25
Skagen Skinke	35
Gammel Knas	35
Alle 4	100

VORES FAVORITMENU

CEVICHE AF TORSK

Letsaltet torsk, cremet avocado, mango, agurk, yuzu, rødløg, chili & sweet basil

STRIPLOIN STEAK

Steak af kornfodret okse med chimichurri & brændte løg.
Serveret med salat, pommes frites & bearnaise

SOLBÆR SUNDAE*

Cremet vaniljeis, solbærsorbet, chokoladesauce, solbærkompot, knas & vaniljecreme

TILKØB EN 1/2 HUMMER TIL DIN BØF +135

Grillet hummer med tomatmør, grillet citron & krydderurter

VINMENU +260

Spørg jeres tjener for nærmere detaljer om vinmenu

PRAKTISK

Har du allergi(er)? Tag fat i din tjener, som vil guide dig sikkert gennem vores menukort.

360

* Kan laves vegansk

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

1 RET FRA 160 // 2 RETTER FRA 260 // 3 RETTER FRA 300

Vær opmærksom på tillægspriser på enkelte retter

FORRETTER

RØDBEDER* (V)

Dehydrerede rødbeder, friskost, Karl Johan-olie, syltede solbær, hvedekerner & røde urter

OKSETATAR

Friteret majstaco med rå okse, røget chili, chimichurrimayo, syltede jalapeños, koriander & tørret tomat

CEVICHE AF TORSK

Letsaltet torsk, cremet avocado, mango, agurk, yuzu, rødøg, chili & sød basilikum

KIMCHI FRIED CHICKEN WINGS +25

Sprøde velfærdskyllingevinger, kimchimayo, sesam, forårsløg & lime

3 ØSTERS +50

Med saltede stikkelsbær, peberrod & habanero

HOVEDRETTER

Alle hovedretter er inklusiv én valgfri sauce + én valgfri side

SPRØDSTEGT TORSK

Med sprødt brød, brændt æble, brunet smør & hasselnødder

VELFÆRDSKYLLING

Grillet, saftigt kyllingebryst med glace på gulerod, havtorn & estragon

LAMMECULOTTE

Grillet lammeculotte, brændt peberfrugt, pistacie, mynte & dukkah

SVAMPETOAST* (V)

Smørristet brød, grillede og stuede efterårssvampe, søde tyttebær, syltede bølgehatte & krydderurtesalat

CHATEAUBRIAND +135 PR. PERSON

Grillet midterstykke af oksemørbrad, mørkelglace & salvie (Kan kun købes til 2 pers.)
Du skærer selv kødet ved bordet

STRIPLOIN STEAK +100

Steak af kornfodret okse med chimichurri & brændte løg

HEL HUMMER +150

Grillet hummer med tomatmør, grillet citron & krydderurter

TILKØB EN 1/2 HUMMER TIL DIN RET +135

Grillet hummer med tomatmør, grillet citron & krydderurter

* Kan laves vegansk

SIDES

SPRØDE FRITTER 40

Med havsalt

HJERTESALAT 40

Med cæsardressing, radiser, surdejsbrød, parmesan & karse

STUVEDE JORDSKOKKER 40

Med creme double, citron & trøffel

GRILLEDE PADRONS 40

Med sriracha, sirup & sichuanpeber

FRITEREDE LØGRINGE 40

Med eddikepulver & svampestøv

GRILLET PALMEKÅL 40

Med tahin & dukkah

GRILLET ZUCCHINI 40

Med citron, parmesan, ristede mandler

VILD MED TRØFFEL? +75 KR.

Du kan tilkøbe friskrevet trøffel til alle retter!

SAUCER & DIPS

Bearnaise 35

Beurre blanc med citrus 35

Rødvinsauce 35

Trøffelsauce 35

Chimichurri 25

Chipotlemayo 15

Aioli 15

Estragonmayo 15

(Pift saucen op med røget marv & persille +25)

DESSERTER

BAKED ALASKA

Vaniljebund, mandler, vaniljeis, havtornsorbet, syltede havtorn & brændt marengs

SOLBÆR SUNDAE*

Cremet vaniljeis, solbærsorbet, chokoladesauce, solbærkompot, knas & vaniljecreme

GÂTEAU MARCEL

Moussekage på 66% Valrhona-chokolade, kakao, passionsfrugt & citronverbena